



412032S-2023



安阳市龙安区李军彰德皮渣食品坊企业标准

Q/AZD 0001S-2023

皮渣（淀粉制品）

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

安阳市龙安区李军彰德皮渣食品坊 发布

前 言

本标准由安阳市龙安区李军彰德皮渣食品坊提出并起草。

本标准主要起草人：李杰。

H N

Q B

皮渣（淀粉制品）

1 范围

本标准规定了皮渣（淀粉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，将粉条煮熟，加入淀粉（红薯淀粉），或以自制粉条（将红薯淀粉与水搅拌均匀，经容器漏置成粉条状并煮熟），加入水、盐，并加入虾米、葱、姜、蒜、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、桂皮）、香辛料（八角、小茴香、桂皮、丁香、桂皮、百里香、月桂叶、花椒、砂仁）中一种或几种，经配料混合搅拌后蒸置成型、后冷却、分切或者不分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。

产品根据原辅料不同分为：虾米皮渣（淀粉制品）、蒜香皮渣（淀粉制品）、原味皮渣（淀粉制品）、酱香皮渣（淀粉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.2 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 虾米应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	块状	从样品中取出适量，置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味；样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有原料物质特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, g/100g	≤	85.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯粉条、红薯淀粉为主要原料，将粉条煮熟，加入淀粉（红薯淀粉），或以自制粉条（将红薯淀粉与水搅拌均匀，经容器漏置成粉条状并煮熟），加入水、盐，并加入虾米、葱、姜、蒜、大豆油、酱油、五香粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、桂皮）、香辛料（八角、小茴香、桂皮、丁香、桂皮、百里香、月桂叶、花椒、砂仁）中一种或几种，经配料混合搅拌后蒸置成型、后冷却、分切或者不分切、包装加工而成的非即食皮渣（淀粉制品）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市龙安区李军彰德皮渣食品坊